



# MESSIAS

FAMILY WINES & ESTATES

## MESSIAS BLANC DE BLANC'S



<b>ANO</b>	2019
<b>PRODUTOR</b>	Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA
<b>PAÍS</b>	Portugal
<b>REGIÃO</b>	Bairrada
<b>SOLO</b>	Argilo-Calcário



**ENOLOGIA** João Soares

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Criteriosa selecção das uvas da variedade Chardonnay. Prensagem suave e criteriosa de uva e separação das melhores frações de mosto lágrima. Fermentação em cubas de inox a temperatura controlada. Segunda fermentação em garrafa de acordo com os preceitos do método tradicional.

**CASTAS** Chardonnay (100%)



**GRADUAÇÃO ALCÓOLICA** 12 % vol.

**ACIDEZ TOTAL** 5,3 g/l, em ácido tartárico

**AÇÚCAR RESIDUAL** 1,7 g/l



### NOTAS DE PROVA

Este sub-tipo de espumante, consagrado por ser constituído apenas por uvas brancas resultou de cor amarelo citrino ligeira, bolha abundante e cordão superficial persistente. O aroma revela-se muito elegante, onde nuances de vegetais se deixam envolver pela complexidade do estágio em cave "sur lies" remetendo-nos para notas pão e amêndoas torradas. Prova de boca com mousse suave e acidez crocante, formando um conjunto elegante e muito equilibrado.



**POTENCIAL ENVELHECIMENTO** Beber agora



**TEMPERATURA A SERVIR** 8-10 °C



### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 100ml

ENERGIA. N/A  
LÍPIDOS. N/A  
DOS QUAIS SATURADOS. N/A  
HIDRATOS DE CARBONO. N/A  
DOS QUAIS AÇÚCARES. N/A  
FIBRA. N/A  
PROTEÍNA. N/A  
SAL. N/A